

LUNCH COURSE

富士山サーモンのタルタル ハーブのサラダ

南瓜のポタージュ カカオニブとブルーノワゼット

甘鯛の鱗焼きと季節野菜のエチュベ ヴァンブランソース

国産豚フィレ肉の低温調理 小燕のローストと赤ワインソース

タルトタタン メープルアイスクリーム

パン

コーヒー / 紅茶

The Classic House
at Akasaka Prince

DRINK MENU

CHEERS -乾杯酒-

SPARKLING WINE

スパークリングワイン

Astoria Casa Prosecco Superiore DOCG
アストリア カーサ プロセッコ スペリオール DOCG

FREE FLOW -フリードリンク-

WHITE WINE

白ワイン

Astoria Estrò Chardonnay DOC
アストリア エストロ シャルドネ DOC

RED WINE

赤ワイン

Astoria Icóna Cabernet Sauvignon DOC
アストリア イコナ カベルネ ソーヴィニヨン DOC

BEER (BOTTLE)

瓶ビール

KIRIN HEARTLAND
キリン ハートランド
KIRIN ZEROICHI (NON-ALCOHOLIC BEER)
キリン 零 ICHI (ノンアルコールビール)

COCKTAIL

カクテル

Cassis / Campari / Gin / Vodka / Lychee
カシス / カンパリ / ジン / ウォッカ / ライチ

WHISKY

ウイスキー

LONG JOHN STANDARD
ロングジョン スタンダード

SAKE

日本酒

GEKKEIKAN TOKUSEN
月桂冠 特撰

SHOCHU

焼酎

KUROKIRISHIMA / KOHAKU-NO-YUME
黒霧島(芋) / 琥珀の夢(麦)

SOFT DRINK

ソフトドリンク

Oolong Tea
烏龍茶
Orange juice
オレンジジュース
Grapefruit juice
グレープフルーツジュース
Mango juice
マンゴージュース
Guava juice
グアヴァジュース
Coke
コーラ
Ginger Ale
ジンジャーエール

The Classic House

at Akasaka Prince